

Kantinenrichtlinien – Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes

Bearbeitete §§ und Themen im 1,5-Grad-Gesetzespaket: **Nr. 3** *Vorbildfunktion der öffentlichen Hand (Ernährung)*

S. 1323

geltende Fassung Konsolidierte Fassung gültig ab 1. September 2011	1,5-Grad-Gesetzespaket 28.02.2022	Neuer Entwurf vom Bund Datum
https://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_07071954_DIII52133214.htm	https://www.germanzero.de/downloads#gesetzespaket	

Nr. 3	Nr. 3	
<p>In der Kantine sollen nach Möglichkeit mindestens zwei Essen bereitgestellt werden. Das Essen hat ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit zu genügen und muss die DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung einhalten. Es ist darüber zu wachen, dass ein gutes, ausreichendes und zugleich preiswertes Essen verabreicht wird. Daneben kann die Kantine Getränke, Nahrungs- und Genussmittel führen. In den Kantinen dürfen nur solche Waren verkauft werden, die nach Art und Menge für einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch durch die Bediensteten bestimmt sind.</p>	<p>In der Kantine sollen nach Möglichkeit mindestens zwei Essen bereitgestellt werden. Das Essen hat ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit zu genügen und muss die DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung einhalten. Es ist darüber zu wachen, dass ein gutes, ausreichendes, umweltverträgliches und zugleich preiswertes Essen verabreicht wird.</p> <p>(2) Der Anteil vegetarischer Gerichte soll ab dem 01.01. 2023 mindestens 50 % des Gesamtangebotes ausmachen, davon soll nach Möglichkeit wenigstens ein Essen vegan sein. Es sind preisliche Anreize zur Wahl von vegetarischen und veganen Gerichten zu setzen.</p> <p>(3) Der Anteil von Erzeugnissen, die gem. der Verordnung (EU) 2018 (848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates produziert wurden, muss ab dem 01.01.2024 mindestens 20 % der insgesamt eingesetzten Erzeugnisse betragen. Zum 01.01.2027 muss der Anteil solcher Erzeugnisse mindestens 40 %, zum 01.01.2030 mindestens 60 % und zum 01.01.2033 mindestens 80 % betragen. Zum 01.01.2035 sollen alle eingesetzten Erzeugnisse aus ökologischer/biologischer Produktion stammen. Von S. 3 kann abgewichen werden; Abweichungen sind zu begründen. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass das Obst- und Gemüseangebot überwiegend aus saisonalen Produkten besteht. Der Einsatz von Flugware ist zu unterlassen.</p> <p>(4) Daneben kann die Kantine Getränke, Nahrungs- und Genussmittel führen. In den Räumlichkeiten der Kantine ist bis zum Ablauf des 01.01.2023 mindestens ein öffentlich zugänglicher, außerhalb der Toiletten gelegener Wasserhahn zu errichten, der der kostenlosen Bereitstellung von Leitungswasser dient.</p> <p>(5) In den Kantinen dürfen nur solche Waren verkauft werden, die nach Art und Menge für einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch durch die Bediensteten bestimmt sind. Es ist ein Abfallmanagement-Konzept zu erstellen, anhand dessen geeignete Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen nachzuweisen sind.</p>	